

Massimo Montanari
Cucina povera, cucina ricca

[A stampa in "Quaderni medievali", LII (dicembre 2001), pp. 95-105 © dell'autore - Distribuito in formato digitale da "Reti Medievali"]

Da molti anni mi occupo di storia dell'alimentazione e in tale prospettiva ho frequentato una molteplicità di fonti tipologicamente diverse. Solo di recente, però, ho individuato una pista - che finora avevo trascurato - per affrontare in modo nuovo un problema che è sempre stato al centro delle mie attenzioni: il rapporto fra cucina povera e cucina ricca, che poi vuol dire il rapporto fra cultura popolare e cultura di élite (nelle complesse articolazioni che ciascuna delle due nozioni può assumere al proprio interno).

Riconoscere i livelli di stratificazione sociale nelle strutture della produzione alimentare, nelle modalità e nei contrasti del percorso distributivo, nei valori simbolici che socialmente si attribuiscono a questo o a quel comportamento alimentare, non è sempre semplice ma tutto sommato emerge da sé dalla documentazione. Più arduo è accedere alla sfera della cucina, dei modi di preparazione, del *gusto* alimentare. A lungo ho ritenuto impraticabile questa via, forse perché condizionato da un preconceito assai diffuso: dato che - per definizione - la cultura scritta è prodotta dalle classi dominanti per le classi dominanti, e dato che - per altra definizione - la fonte orale è preclusa allo storico che non si occupi di contemporaneità, ne consegue che solo la cucina dei potenti ci è stata, sia pure in modo discontinuo, tramandata dalle fonti documentarie e letterarie, mentre sulla cucina povera siamo destinati a tacere, o tutt'al più a suggerire ipotesi indirette e interpolando in maniera più o meno abusiva frammenti sparsi di realtà storica.

Tutto vero?

In linea teorica, sì. Ma una lettura più smalzata delle fonti mi ha ultimamente convinto del contrario. Certo, i testi scritti non sono espressione di una cultura popolare; eppure la rappresentano, con fedeltà assai maggiore di quanto non potremmo pensare. A tale valutazione sono giunto studiando in modo più analitico e approfondito i libri di ricette, che compaiono in Italia a iniziare dalla seconda metà del XIII secolo (elaborazione dei primi testi) e dal XIV secolo (primi manoscritti superstiti). Si tratta, come ampiamente noto agli studiosi, di due principali famiglie di ricettari, una di origine meridionale, che ha il suo capostipite nel *Liber de coquina* prodotto presumibilmente alla corte angioina di Napoli e successivamente copiato, con aggiunte e varianti, in varie zone del Centro e del Nord della penisola; una di origine toscana, probabilmente senese, anch'essa diffusa in molte regioni con adattamenti anche di tipo linguistico.

Soffermandomi su queste vicende gastro-filologiche in un libro recente, scritto a quattro mani con Alberto Capatti [*La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999, a cui rimando per tutti i riferimenti documentari e bibliografici di questa nota], ho prolungato fino all'età moderna il mio interesse per questa tipologia di testi, addentrandomi nel ricco ricettario quattrocentesco di Maestro Martino e poi, via via, nei ricettari rinascimentali di Cristoforo Messisbugo e di Bartolomeo Scappi - vero monumento, quest'ultimo, dell'arte italiana della cucina, *summa* del sapere gastronomico accumulato dall'autore in decenni di frequentazione di cucine e culture di aree diverse, da Milano a Venezia, da Bologna a Napoli, fino a Roma dove conclude la sua carriera alla corte di papa Pio V: a lui nel 1570 dedica un'*Opera* dal titolo sommerso ma dalla ineguagliabile sostanza. C'è un abisso fra la perizia tecnica e letteraria di quest'*Opera* e le prime, timide espressioni cucinarie e linguistiche dei testi trecenteschi, talora desolanti nella loro laconicità (che si è voluta spiegare in funzione di un pubblico professionale a cui bastavano pochi cenni per riconoscere i fondamenti del proprio lavoro). Eppure un nesso c'è, il Rinascimento essendo - a mio avviso - non più che il trionfo e perfezionamento del Medioevo, a onta di un'opposizione strumentale inventata molto tempo fa e ancora forte nel sentire comune e anche in quello scientifico. Il nesso è nelle modalità di approccio alla pratica di cucina, che si evolve senza soluzione di continuità; il nesso è nella permanenza dei sapori e dei gusti; il nesso è nell'intreccio continuo fra cucine di corte - o anche, nel Medioevo, di ambienti dell'alta borghesia cittadina - e cultura "popolare", nell'accezione eccessivamente ma inevitabilmente vaga che un termine come questo può suggerire.

Il fatto è che l'immaginario aristocratico del tardo Medioevo e della prima Età moderna, mentre costruisce invalicabili barriere comportamentali - e in primo luogo alimentari - fra classi dominanti e classi dominate, non esclude affatto una quotidiana convergenza di gusti e di abitudini. La rigidità degli schemi simbolici, che oppongono drasticamente lo stile di vita dei contadini a quello dei signori (o dei cittadini, secondo una variante tipicamente italiana), convive tranquillamente con la presenza di prodotti e sapori "contadini" nella cucina di élite. O forse, addirittura, la presuppone: i modelli di opposizione e di esclusione rappresentano per così dire l'utopia delle classi dominanti, tanto più organica e coerente quanto più disattesa nella pratica. Costrizioni sociali, economiche e giuridiche potevano bensì orientare le linee generali dei consumi rurali in modo divergente da quelli delle classi dominanti (ad esempio, si poteva impedire ai contadini l'uso della foresta e la pratica della caccia), ma trasformare la costrizione in ideologia doveva essere piuttosto problematico: il contadino non rinunciava a certi cibi solo perché gli intellettuali li ritenevano ideali per la tavola dei cortigiani o dei cittadini (penso ai frutti degli alberi, o alla selvaggina da piuma, che i testi agronomici e dietetici del Tre-Quattrocento, rifacendosi a suggestioni del pensiero naturalistico dei secoli precedenti, propongono come alimento esclusivo delle ceti superiori). La lotta di classe che la letteratura vorrebbe esorcizzare (ad esempio, in una novella di Sabadino degli Arienti, un contadino ribelle agli ordini del padrone viene catturato e bestialmente punito perché osa rubare, e mangiare, pesche pregiate che non sono per lui) era pratica quotidiana, spesso vittoriosa. Una miriade di interstizi, segmenti incontrollati del processo produttivo, si apriva alla fantasia dei contadini.

Ma vale anche l'inverso. Se i contadini non si fermavano di fronte a barriere ideologiche di cui presumibilmente ignoravano l'esistenza, i signori a loro volta non fermavano il loro appetito di fronte a cibi descritti nei libri come "tipicamente contadini", e come tali avvertiti nell'immaginario collettivo o almeno in quello delle classi alte. Di questo contrasto fra ideologia e realtà, e degli accorgimenti pratici per superarlo, i libri di ricette del basso Medioevo rappresentano una formidabile e misconosciuta testimonianza.

Il più antico ricettario della penisola, il *Liber de coquina*, comincia dalle verdure e lo fa di proposito, intenzionalmente: "Volendo qui trattare della cucina e dei diversi cibi, per prima cosa cominceremo dalle cose più facili e cioè dal genere delle verdure". Seguono dieci diverse ricette di cavolo, prima di passare agli spinaci, ai finocchi e alle "foglie minute", e più oltre alle preparazioni a base di legumi: ceci, piselli, fave, lenticchie, fagioli. Tutti cibi che nelle rappresentazioni letterarie - nell'*ideologia* alimentare del Medioevo - appartengono all'universo contadino. Ci troviamo dunque di fronte a un libro di cucina "popolare"? Certo che no: quella del *Liber* è una cucina espressamente destinata alla classe signorile: "prepara i cavoli delicati a uso dei signori", vi leggiamo, oppure: "le piccole foglie odorose si possono dare al signore".

Lo scarto fra codici alimentari "pensati" e usi "reali" è evidente. Il contrasto è forte e necessita di "segni" altrettanto forti per uscire dall'ambiguità, per rientrare nell'ambito delle immagini ideologicamente corrette. Il primo segno è quello degli accostamenti e delle modalità d'uso, che chiariscono la destinazione sociale della vivanda. Il prodotto umile viene *nobilitato* facendolo partecipe di un diverso sistema gastronomico e simbolico, quale semplice ingrediente - non protagonista - di vivande di pregio. Come si legge ancora in Sabadino degli Arienti, l'aglio "sempre è cibo rusticano", ma "alle volte artificiosamente civile se fa, ponendose nel corpo de li arostiti pavari". Nel momento in cui l'aglio è conficcato in un papero arrosto, la sua natura contadina "artificiosamente" si modifica. Perciò l'*agliata*, la salsa a base di aglio pestato nel mortaio, tipica della cucina contadina, può comparire anche nei ricettari delle classi alte: un libro veneziano del Trecento la propone "a ogni carne". Analogamente, la ricetta dei "cavoli delicati ad uso dei signori" contenuta nel *Liber de coquina* non manca di precisarne la destinazione d'uso come contorno delle carni: *cum omnibus carnibus*.

Il secondo "segno" della *nobilitazione*, oltre al gioco degli accostamenti, consiste nell'arricchire il prodotto povero con un ingrediente prezioso - soprattutto le spezie. Si consideri questa ricetta di un libro toscano del Trecento: "Togli raponcelli, bene bulliti in acqua, e poni a soffriggere con oglio, cipolla e sale; e quando sono cotti et apparecchiati, mettivi spezie in scudelle".

Attenzione alla logica del discorso: una volta speziato, qualsiasi cibo è degno della mensa signorile. Ciò implica una base comune di cultura gastronomica, una "trasversalità" sociale - al di là delle opposizioni simboliche - di pratiche e di consuetudini alimentari. La commistione di *cose preziose* e *comuni*, la possibilità di scegliere le une o le altre è espressamente prevista dal già citato ricettario toscano, che lascia ogni decisione al gusto del signore: "in ciascuna salsa, sapore o brodo, si possono ponere cose preziose, cioè oro, petre preziose, spezie elette, ovvero cardamone, erbe odorifere o comuni, cipolle, porri a tuo volere". Non tutti la pensano allo stesso modo: alla fine del XIV secolo, una versione settentrionale del *Liber de coquina* sopprime del tutto la parte consacrata alle verdure. Ma la linea di tendenza è decisamente quella, come mostrano i grandi ricettari quattro-cinquecenteschi, che riprendono e amplificano la tradizione tutta popolare delle erbe in cucina: cavoli, rape, finocchi, funghi, zucche, lattuga, prezzemolo e ogni sorta di *herbette*, oltre a legumi come le fave e i piselli, sono alla base di tante preparazioni (minestre, torte, frittelle) proposte nel XV secolo dal ricettario di Maestro Martino.

Se la centralità delle verdure è uno dei caratteri dominanti della cucina popolare - per questo è importante verificarne la presenza nei ricettari di corte - i cibi poveri per eccellenza rimangono i *pulmenta*, le polente e le minestre di cereali inferiori, legumi, castagne, elemento chiave di una cucina contraddistinta, nel lungo periodo, soprattutto dal bisogno di riempire la pancia per garantirsi la sopravvivenza quotidiana. Eppure, anche questa cucina povera ha lasciato tracce importanti nei ricettari rivolti alle classi alte. Le "fave infrante" proposte agli inizi del Trecento dal napoletano *Liber de coquina* non sono altro che una polenta di fave, come quella che, talvolta sotto il nome di *macco*, un'ampia letteratura ci attesta tipica dell'alimentazione contadina. Ricetta assolutamente semplice e povera, nella prima versione (una seconda, più ricca, prevede l'aggiunta di spezie e zucchero): "Prendi fave infrante e scelte bene e quando le avrai bollite, tolti l'acqua, lava molto bene e rimettile nello stesso vaso con poca acqua tiepida e sale, in modo che siano ben coperte dall'acqua, e gira spesso col cucchiaino; quando saranno cotte, togli dal fuoco e schiaccia fortemente con un cucchiaino, poi lascia riposare un po' e quando scodellerai aggiungi del miele o dell'olio soffritto con cipolle, e mangia". Altrettanto significativa la "paniccia col latte" proposta dal ricettario toscano: semplice "legume" (così lo definisce il testo, forse assimilando il panico ai legumi) ben lavato e pestato, bollito e mescolato con latte e lardo. Ricetta contadina davvero, se non fosse che, invece di costituire la vivanda principale del pasto - come accadeva ai poveri lucchesi che nel secolo VIII ricevevano in elemosina un *pulmentario* di fava e panico - la nostra "paniccia" serve da contorno a qualcosa di più sostanzioso: "questo cibo tu puoi mangiare col capretto arrosto".

I ricettari medievali suggeriscono anche polente a base di avena, orzo, miglio, presentate talvolta come vivande "per i malati", ossia semplici, essenziali, senza spezie aggiunte; e tuttavia, proprio per questo, vicine al modello di consumo popolare. Farro, miglio e legumi compaiono nelle ricette di Maestro Martino, e numerose minestre di cereali inferiori (orzo, miglio, panico), di castagne, di legumi (piselli, ceci, cicerchie, fave, lenticchie, fagioli) troviamo nelle pagine di Bartolomeo Scappi: impreziosite, come sempre, di spezie, zucchero, carni pregiate, ma pur sempre riconducibili a una cucina d'impronta popolaristica. Di ciò l'autore appare perfettamente consapevole, ad esempio quando precisa, nella ricetta della minestra di fagioli secchi, che "tal vivanda in Lombardia si chiama Macco".

Come il macco e con la medesima etimologia (da "maccare", "ammaccare" ovvero ridurre a farina e impastare), i *maccheroni* - gnocchi, nel significato più antico del termine - sono una vivanda cara alla cucina contadina, quasi una variante del *pulmentum*, di cui i ricettari del XIV-XV secolo ci presentano le prime ricette, all'insegna della più assoluta semplicità: farina, o pane grattugiato, mescolati con formaggio o rossi d'uovo, fino a ottenere polpettine da cuocere in acqua bollente. Neppure i grandi scalchi e cuochi di corte, Cristoforo Messisbugo e Bartolomeo Scappi, dimenticano questo particolare tipo di "maccheroni, detti gnocchi" (altri "maccheroni", i nostri, saranno nel frattempo comparsi): "fatti con fiore di farina, mollica di pane e acqua bollente, su la gratacascio, allessati, coperti di agliata", essi fanno capolino tra ben più nobili e sontuose vivande. Addirittura, nell'*Opera* di Scappi compare una minestra di *formentone grosso*, cioè di mais, un prodotto che perfino i contadini faticarono ad accettare sulle proprie tavole.

Anche la *torta o pastello* - geniale manufatto di cui si deve l'invenzione al nostro Medioevo: un recipiente di pasta, messo al forno o fra "testi" roventi, di pietra o di coccio, al duplice scopo di *contenere* e *cuocere* un ripieno - è un oggetto commestibile che pare fatto apposta per attraversare tutto il corpo sociale. Estremamente pratico, facile da realizzare e da conservare, apparentemente alla portata di tutti e perciò in grado di connotare - nell'insieme - una civiltà gastronomica, esso si diversifica immediatamente negli usi (la farcia può essere più o meno complessa, più o meno pregiata e costosa) senza perdere il connotato di riconoscibilità che lo identifica come elemento di una cultura comune, cittadina e contadina, signorile e popolana.

Nelle pagine di Scappi, anche la cucina di pesce appare uno di quei punti magici in cui la sapienza del cuoco professionista e cosmopolita s'incontra e colloquia con la pratica della gente, con la cultura "di territorio". Più di una volta Scappi rimanda il lettore alle ricette semplici dei pescatori, a cui non saprebbe cosa aggiungere. Il pesce *gho* "vuole esser cucinato fresco, perciò presto si corrompe. Li pescatori da Chiozza, e Veneziani il cuoceno alle bragie, e ancho ne fanno pottaggio con malvagia, e acqua, e un poco d'aceto, e spetierie Venetiane, e si friggono in oglio come gli altri pesci, et si serveno caldi con sugo di melangole sopra". Allo stesso modo "li pescatori del Pò fanno pottaggi [del barbo], e il friggono, e cuoceno su la graticola". E dopo aver dato la ricetta del rombo *in pottaggio*, così ne dichiara la fonte: "nel tempo ch'io mi son trovato in Venetia e in Ravenna, ho inteso da pescatori da Chiozza, e Veneziani, liquali fanno i migliori pottaggi, che in tutti i liti del mare, che non si usava di cuocerli in altro modo di quel ch'io ho detto sopra". Però, aggiunge, "credo che a loro riesca meglio che alli cuochi, perciò il cuoceno in quello instante, che l'hanno preso". Ammissione che non sembra aver nulla del luogo comune populistico. E' solo una questione di tempi: il pesce dei pescatori è migliore di quello dei "cuochi", perché cucinato più fresco.

Un tipico prodotto della gastronomia povera, che la cultura medievale, come l'antica, associa soprattutto al mondo dei contadini e dei pastori, è il formaggio. Tuttavia anche in questo caso si avvia nel Medioevo un percorso di *nobilitazione* legato sia a fattori di gusto, sia all'immagine del formaggio come cibo "di magro", sostitutivo della carne nei giorni di astinenza infrasettimanale e di vigilia e poi, dal XIV-XV secolo, anche in quaresima. Tutto questo, se da un lato conferma lo statuto del formaggio come alimento "povero", sostitutivo di un altro - la carne - ritenuto ben altrimenti prestigioso e desiderabile, dall'altro assume (necessariamente) un ruolo importante nel sistema alimentare, analogo a quello che per gli stessi motivi andava prendendo il pesce.

Meno significativi, forse, sono gli apporti della cultura popolare quando si viene a trattare delle carni, simbolo per eccellenza del prestigio sociale. Ma almeno osserveremo che il gusto delle frattaglie, spesso ritenute tipiche del gusto popolare in quanto prodotti di scarto della macelleria (al punto da giustificare il curioso appellativo di "quinto quarto"), nel Medioevo e nel Rinascimento attraversava tutti i gruppi sociali, come ampiamente dimostrano i libri di cucina destinati alle classi alte.

Significative consonanze - che non escludono sostanziali differenze - fra la cucina "ricca" e la "povera" si osservano nel campo delle conserve, a base anzitutto di sale, oltre che di aceto, olio e altri ingredienti. Soprattutto la cucina contadina conta sui cibi conservati, che resistono lungo il corso dell'anno, costituendo la principale garanzia di sopravvivenza in un'economia rurale che non può certo affidarsi al mercato quotidiano o al capriccio delle stagioni. E' questa una delle principali distinzioni (immaginaria ma anche reale) fra il ricco e il povero, il signore e il contadino, il cittadino e il contadino: il primo mangia cibi freschi, il secondo tendenzialmente no. Carni, pesci, formaggi, verdure arrivano sulla mensa contadina con un monotono sapore di sale. Ma l'importanza delle conserve nella storia della gastronomia è anche quella di essere un punto fondamentale di incontro fra cultura popolare e cultura di élite. Se il cibo di conserva è il primo strumento per combattere la fame, il surplus di lavoro e di cultura che in tal modo si riversa sui prodotti naturali fa sì che si esca ben presto dall'ambito del bisogno per entrare in quello del piacere. Significative consonanze si avvertono allora fra la cucina povera e quella dei ceti dominanti: basti l'esempio dello *scapece* ossia del pesce fritto e poi marinato in sale e aceto, per una lunga conservazione ed eventualmente il trasporto. Troviamo questa vivanda sulla tavola dell'imperatore Federico II ma si tratta di un cibo semplice, da osteria: un ricettario del XIV secolo

lo definisce *schibezia a tavernaio*. Una sua variante è il *carpione*, preparato con procedimento opposto: marinare il pesce in una salamoia all'aceto e poi friggerlo: la ricetta compare in questi termini nel testo quattrocentesco di Maestro Martino.

Da tutto quanto ho esposto, a titolo esemplificativo e senza addentrarmi in discussioni analitiche, mi pare derivino due importanti conseguenze.

La prima è di carattere metodologico: non è vero che la cultura delle classi subalterne e l'oralità che la esprimeva sono irrimediabilmente perdute. L'una e l'altra sono state trasmesse altrove, nei testi scritti e dalla cultura dominante, con un'evidenza formale e sostanziale dovuta anche al modo con cui i procedimenti di preparazione delle vivande sono descritti e, presumibilmente, realizzati. Intendo dire che la grande visibilità della cucina povera (dunque della cultura popolare) nei ricettari di élite del Medioevo e del Rinascimento è favorita - come era implicito negli esempi riportati - dalle particolari modalità con cui il lavoro del cuoco sembra svolgersi. Il meccanismo prevalente è quello dell'accumulo, che *aggiunge* prodotti nobili a una base semplice, o *accosta* vivande nobili a vivande semplici. Ciò significa che il punto di partenza è, per definizione, quello più ampiamente condiviso; gli elementi di diversità sopraggiungono *dopo*. La cosa va notata anche perché costituisce un importante elemento di diversità rispetto alle pratiche culinarie moderne: da alcuni secoli, infatti, la cucina fine - quella delle grandi famiglie e, oggi, soprattutto quella dei grandi ristoranti - si distingue non solamente nelle fasi avanzate e conclusive del procedimento, ma anche, spesso, in quelle preliminari: la grande lezione francese del XVII-XVIII secolo, da cui è nata gran parte delle tecniche di cucina contemporanee, è innovativa rispetto alla tradizione medievale-rinascimentale anche per l'introduzione di *basi* pre-preparate - "fondo bruno", "roux", ecc. - che conferiscono alla vivanda un carattere diverso *alla partenza*. Per questo, il ricettario di un cuoco alla moda è oggi scarsamente comparabile con la cucina povera: se in qualche modo la esprime o la richiama, lo fa in maniera indiretta e di difficile decodificazione testuale. Se invece ammettiamo che il punto di partenza rispecchi abbastanza da vicino un codice "comune" della cucina - come a me pare sia il caso della cucina medievale-rinascimentale - l'attendibilità dei ricettari di élite come specchio della cucina povera, e come fonte per la sua ricostruzione, diviene decisamente più alta. In futuro mi piacerebbe avviare una ricerca sistematica in questa direzione, che mi pare del tutto inesplorata.

La seconda conseguenza delle riflessioni che sto proponendo deriva direttamente dalla prima. Se i ricettari italiani di alta cucina possono prestarsi, fin dal Medioevo, a restituire non solo un quadro esaustivo della cultura e dei gusti delle élites ma anche della cultura e dei gusti delle classi popolari, ciò significa che la costruzione del patrimonio gastronomico italiano è avvenuta, nel tempo, come azione congiunta di tutte le componenti sociali del paese. La chiave per intendere il fenomeno sta anche o soprattutto nell'importanza delle *città* come luogo specifico di produzione e di elaborazione della cultura. Di ciò abbiamo scritto, Capatti e io, nel citato lavoro sulla cucina italiana, sottolineando la peculiarità di tale situazione che coinvolge la storia dell'alimentazione e della gastronomia come tutti gli aspetti della storia del nostro paese. Luogo per eccellenza dello scambio economico, culturale, sociale, la città - con il suo territorio, che essa in qualche modo riassume e rappresenta - è ambito privilegiato del rimescolamento, dell'ibridazione, della contaminazione. Cultura popolare e cultura di élite vi si confrontano quotidianamente, mescolandosi e imitandosi a vicenda. I cuochi che lavorano a corte o nelle grandi famiglie, talvolta di origine nobile ma più spesso popolare, sono forse figure centrali di questo meccanismo, tutto da esplorare. Resta il fatto che i ricettari di corte esprimono una cultura socialmente diffusa, una cultura *urbana* che è a sua volta cultura *regionale* (nella misura in cui la città domina e rappresenta una regione) e *nazionale* (nella misura in cui la città mette in rete la propria cultura, attraverso i meccanismi di mercato e la circolazione di prodotti, uomini e idee). In ciò risiede, secondo me, il segreto della ricchezza e vitalità della cucina italiana, tanto più diversificata e articolata - e perciò interessante - quanto più si è delineata, storicamente, come luogo d'incontro di culture diverse, non solo dal punto di vista territoriale ma dal punto di vista *sociale*. Questo è anche il motivo per cui possiamo a giusto titolo parlare di un patrimonio gastronomico "nazionale": perché la tradizione scritta, espressione della cucina di élite, nei secoli ha trasmesso e rappresentato una cultura in cui *tutti* potevano riconoscere frammenti della propria identità. Se i

fasti delle corti rinascimentali rappresentano, a tutt'oggi, motivo di orgoglio per intere cittadinanze (per cui, mettiamo, a Mantova si valorizza la cucina dei Gonzaga come patrimonio collettivo della città, o a Firenze quella dei Medici, o a Roma quella dei papi), ciò non avviene solo per motivi di promozione turistica e per un uso strumentale della storia, ma anche perché quella tradizione rappresenta un pezzo importante della memoria collettiva e contiene, più o meno rielaborate, le culture dell'intera società. La cucina si delinea dunque come il terreno ideale dello scontro, ma anche dell'incontro e dello scambio fra culture diverse.